

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-85158

⑬ Int. Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)4月30日

A 23 L 1/16  
A 21 D 2/00  
A 23 L 1/176  
1/20  
1/48

103

A-2104-4B  
6712-4B  
2104-4B  
7115-4B  
8412-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 体質改善食品

⑯ 特 願 昭59-206360

⑰ 出 願 昭59(1984)10月3日

⑱ 発 明 者 楠 本 季 一 所沢市緑町2の16 公団73の2

⑲ 出 願 人 楠 本 季 一 所沢市緑町2の16 公団73の2

## 明 細 書

1. 発明の名称 体質改善食品

2. 特許請求の範囲

いわゆる酢、梅肉汁、レモン汁、カボス汁、クエン酸等と、小麦粉、ライ麦粉、その他の穀類等と単一もしくは混合混合した出来た、パン粉、ウドン粉、ソバ粉、中華めん、スパゲティめん、マカロニめん、菓子飲料等、およびこれらを材料として出来たパン、ウドン、ソバ、スパゲティ、マカロニ、菓子類等の体質改善食品。

3. 発明の詳細な説明

この発明は酢、梅肉汁、レモン汁、カボス汁、クエン酸等を内蔵した体質改善食品に関するものである。

従来から、酢、梅肉汁、レモン汁、カボス汁、クエン酸等は体内でアルカリになる事は知られていた。

しかし、これらのなかには、刺激の強い臭いをもつものがあり、そして強烈な酸味があるのを食品に少量混合して商品にする事は敬遠され

てきた。

本発明はそれらの欠点を除いたため、小麦粉、ライ麦粉、その他の穀類等と混合することにより、これらのなかのたん白質が刺激の強い臭いを弱め、そして強烈な酸味と甘味料で中和した食品とする食品である。

今その構成を述べると、小麦粉、ライ麦粉、その他の穀類等を50パーセント前後、酢、梅肉汁、レモン汁、カボス汁、クエン酸等を15パーセント前後の割合と混合して、少量の甘味料、適量の水分を加えてつくられた、パン粉、ウドン粉、ソバ粉、その他のめん類、菓子飲料等、およびこれらを材料として出来たパン、ウドン、ソバ、スパゲティ、マカロニ、菓子類等の食品である。

本発明は、この様な構成とあるからこそ初めて、常食出来るので、酸っぱい体質特用のつぐれやすく、食欲がなく、病後しやすい虚弱体質と、つぐれにくい、食欲がある、病後にしやすい強健なアルカリ体質に容易に変える事が出来る。健康増進に多大な貢献が出来る体質改善食品である。

として、酢、梅干汁、レモン汁、ウボメ汁、フ  
エ、酢等と、豆乳、小麦粉、その他の穀物等と単  
一および複合混合して少量の甘味料を加え、これ  
を原料として出来た、豆腐、シューマウとギョー  
ザの両方アルカリ性食品として、健康増進に多大  
の貢献をなさうとする改善食品となる。

特許出願人 楠本 孝一